

Menù degustazione

Antipasti

Crudo di tonno Ikejime al sesamo e lime
con caprino al basilico, salsa al mango e quinoa soffiata

Focaccina di mais rostrato rosso di Rovetta con stracciatella,
battuto di gambero rosso, polvere di verza e paprika affumicata

Primo piatto

Gnocchi di patate al granchio blu con la sua bisque,
cavolo nero e pomodoro confit

Secondo piatto

Trancetto di corba rossa del Gargano con purè di broccoli,
battuto di pomodoro secco, olive taggiasche e bergamotto

Dolce

Tortino soffice al cioccolato con ganache di cioccolato fondente,
salsa ai lamponi e cialda croccante al lampone



*Prezzo per persona € 50
Acqua, coperto e caffè inclusi*